



Caratteristiche:	Vino fruttato dal gusto fresco e sapido. Si accompagna bene a pasta, pesce e carni bianche. Ottimo anche come aperitivo.
Vitigno:	Vermentino ed altre varietà locali
Zona di produzione:	Magliano in Toscana
Produzione annua:	13.000
Temperatura di consumo:	8C - 10C
Alcool:	13,5%
Zuccheri residui:	1,82 g
Acidità:	5,12 g/l
pH:	3,32
Conservazione:	1 - 2 anni
Vegan:	Sì
Organismo di controllo & qualità:	IT-BIO-006, logo BIO CE, 100% bio, Agricoltura italiana, EWG 834/2007 Norm
Vinificazione:	ogni varietà è raccolta e vinificata separatamente. Decantazione statica a freddo e fermentazione a bassa temperatura. Sosta sui propri lieviti per tre mesi e viene imbottigliato la primavera successiva alla vendemmia.
Note organolettiche:	Al naso fruttato e piacevolmente fresco, pieno e armonioso al palato.
Abbinamenti:	Si abbina ad antipasti, primi piatti a base di verdure, piatti a base di pesce, carni bianche.
Contenuto:	0,75 l
EAN dell'unità:	



8018759001034